



Comunicado de prensa

Para publicar de inmediato: Febrero 26, 2009

(09-031-Spanish)

Contactos: Donn Moyer, Communications Office
Tim Church, Communications Office

360-236-4076
360-236-4077

El Queso no pasteurizado puede ser una fuente de enfermedad, advierten los representantes del departamento de salud del estado

OLYMPIA — Los representantes estatales de la salud piden a los residentes que no coman productos de queso no pasteurizados porque pueden estar contaminados con bacteria como la *listeria*. Algunos casos recientes de listeriosis en nuestro estado nos sirven para recordar la importancia de comprar queso de fuentes aprobadas.

El estado está solicitando a las agencias locales de salud que monitoreen para ver si las personas quienes han tenido diagnosis de listeriosis comieron queso no pasteurizado tipo Mexicano antes de enfermarse. También piden que recolecten queso no aprobado para realizar pruebas. Casos de listeriosis en los condados de Yakima, King, y Klickitat pueden estar relacionados con el queso crudo. Entre los adultos que se enfermaron, había cuatro mujeres embarazadas; todas las enfermedades eran serias. Listeriosis puede ser mortal. Algunas de las mujeres perdieron sus bebés. Todos estos casos han sido personas de habla Hispana.

Listeriosis (<http://www.nia.nih.gov/Espanol/Publicaciones/FDA/listeria.htm>) principalmente es una infección alimenticia causada por la bacteria *Listeria monocytogenes*. La *listeria* se encuentra muchas veces en los quesos blandos, que incluyen el queso tipo feta, Brie, Camembert, Roquefort, azul y los quesos al estilo Mexicano como el queso no pasteurizado fresco y queso blanco. Es común encontrarlo en la leche cruda y otros alimentos preparados listos para comer— como el pescado ahumado, verduras, ensaladas y en los productos que se compran en la sección *Deli* de las tiendas o supermercados. También se puede encontrar la bacteria en los perros calientes y otras carnes procesadas.

La infección listeriosis puede causar una variedad de síntomas. Las personas sanas pueden tener diarrea o síntomas parecidos a la gripe—fiebre, dolor de cabeza, dolores musculares. Puede resultar en una infección del flujo sanguíneo o la meningitis. Las personas con el sistema inmune comprometido u otras condiciones también corren mayor riesgo. Las mujeres que se infectan durante el embarazo pueden transmitir la infección a sus bebés. El resultado puede ser nacimiento precoz o parto donde nace muerto el bebé. Las mujeres embarazadas y sus recién nacidos tienen 20 veces más la probabilidad de contraer una infección de *listeria* que los adultos sanos.

Hay algunas cosas que usted puede hacer para reducir el riesgo de infección por *listeria*:

- Evite el consumo de leche no pasteurizada ó alimentos hechos con leche no pasteurizada (incluyendo el queso)
- Lave las verduras crudas con suficiente agua antes de comerlas.
- Cocine por completo los alimentos crudos de fuentes animales, tales como la carne, el cerdo o el pollo.
- Mantenga las carnes no cocidas separadas de las verduras y alimentos cocidos o listos para comer.
- Lávese las manos, los cuchillos y los utensilios para cortar después de que haya tocado alimentos no cocidos.
- Consuma los alimentos que se dañan rápido y los alimentos listos para comer lo antes posible.

Las personas con alto riesgo de infección, incluyendo las mujeres embarazadas y personas con el sistema inmune comprometido también deben:

- Evitar consumir los siguientes alimentos:
 - Todos los quesos blandos (incluyendo quesos de estilo Mexicano, como por ejemplo queso blanco, queso fresco, queso panela, queso azul, queso tipo feta, Brie y Camembert) al menos que estén debidamente marcados diciendo que están hechos con leche pasteurizada.
 - Perros calientes, embutidos, ó carnes del Deli, al menos que se recalienten hasta que estén bien cocidos.
 - Patés refrigerados o carnes que se untan (patés o enlatados que se almacenan y son estables y carnes que se untan pueden ser consumidos).
 - Alimentos refrigerados del mar ahumados, al menos que esté en un plato cocido como una cacerola. (Alimentos refrigerados del mar ahumados como el salmón, la trucha, el

- pez blanco, bacalao, tuna o pez caballa, con frecuencia tiene la marca de “estilo-nova”, “ahumado”, “salado y ahumado”, ó “carne ceca” y que se encuentra en la sección del refrigerador de los supermercados y del Deli. Los alimentos del mar ahumados o enlatados que se almacenan y son estables pueden ser consumidos).
- Evite la contaminación del flujo que se encuentra dentro de los materiales donde se empaican los perros calientes o los embutidos ú otros alimentos, utensilios y superficies donde se preparan los alimentos.
- Lávese las manos después de tocar los perros calientes, embutidos, o las carnes del Deli.

El Departamento de Salud recomienda que las personas eviten el consumo de ciertos alimentos y practiquen medidas seguras en la manipulación de los alimentos. La información acerca de la seguridad de los alimentos en [food safety](http://www.doh.wa.gov/ehp/food/safetytips.html) (www.doh.wa.gov/ehp/food/safetytips.html) se encuentra en la red de la página del Departamento de Salud. En la red se encuentra más información sobre formas de como evitar la infección por listeriosis [how to avoid listeriosis](http://www.kingcounty.gov/healthservices/health/communicable/diseases/listeriosis.aspx) (www.kingcounty.gov/healthservices/health/communicable/diseases/listeriosis.aspx).

###

Visite la página del Departamento de Salud en http://www.doh.wa.gov para una dosis saludable de información.
--